Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 122 del 16 maggio 1967

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA ROMA - Martedì, 16 maggio 1967 SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI E DECRETI - TELEFONO 650-139
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA GIUSEPPE VERDI, 10, ROMA - CENTRALINO 8508

LEGGE 13 maggio 1967, n. **267.**

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 17 marzo 1967, n. 80, relativo all'attuazione di interventi nel settore dei prodotti ortofrutticoli.

LEGGE 13 maggio 1967, n. **268.**

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 17 marzo 1967, n. 81, relativo all'organizzazione del controllo per l'applicazione delle norme comunitarie di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Norme della Comunità Economica Europea (C.E.E.) relative ai requisiti di qualità dei prodotti ortofrutticoli, agli imballaggi ed alle indicazioni obbligatorie relative ai prodotti stessi.

LEGGI E DECRETI

LEGGE 13 maggio 1967, n. 267.

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 17 marzo 1967, n. 80, relativo all'attuazione di interventi nel settore dei prodotti ortofrutticoli.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Articolo unico.

E' convertito in legge il decreto-legge 17 marzo 1967, n. 80, relativo all'attuazione di interventi nel settore dei prodotti ortofrutticoli, *con le seguenti modificazioni*:

Il primo comma dell'articolo 1 *è sostituito dal seguente*:

« Durante il triennio 1967-1969, qualora per alcuno dei prodotti ortofrutticoli di cui all'allegato I del regolamento della Comunità economica europea n. 159/66 del 25 ottobre 1966, sia stata accertata, ai sensi del seguente articolo, una situazione di grave crisi di mercato, il Ministro per l'agricoltura e le foreste dispone l'intervento dell'AIMA, che provvede in conformità dell'articolo 7 del citato regolamento comunitario e nei modi previsti dalla sua legge istitutiva ».

L'alinea 2 *del secondo comma dell'articolo* 3 *è sostituita dalla seguente*:

« 2) un direttore generale, o un funzionario di equivalente qualifica, per ciascuno dei Ministeri degli affari esteri, del bilancio e della programmazione economica, del tesoro, dell'industria, commercio e artigianato, del lavoro e previdenza sociale, del commercio con l'estero e della sanità ».

Al secondo comma dell'articolo 3 *è aggiunta la seguente alinea* 8-*bis*:

« Cinque rappresentanti dei produttori ortofrutticoli, fra i quali uno rappresentante dei concedenti a mezzadria o a colonìa parziaria ed uno rappresentante dei compartecipanti ».

Al secondo comma dell'articolo 3 *l'alinea* 16 *è sostituita dalla seguente*:

« Quattro esperti nei problemi inerenti alla produzione e al mercato dei prodotti ortofrutticoli, di cui uno designato dall'Associazione nazionale dei Comuni d'Italia, prescelto tra i direttori di mercati ortofrutticoli ».

Il secondo comma dell'articolo 10 *è sostituito dal seguente*:

« I certificati medesimi e le relative cedole sono equiparati a tutti gli effetti ai titoli di debito pubblico e loro rendite e godono delle garanzie, privilegi e benefici ad essi concessi e possono essere sottoscritti, anche in deroga ai rispettivi ordinamenti, dagli Enti di qualsiasi natura esercenti il credito, l'assicurazione e la previdenza, nonchè dalla Cassa depositi e prestiti ».

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserta nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica Italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 13 maggio 1967

SARAGAT

MORO — RESTIVO — PIERACCINI — PRETI — COLOMBO — ANDREOTTI — BOSCO — TOLLOY — MARIOTTI

Visto, *il Guardasigilli*: REALE

LEGGE 13 maggio 1967, n. 268.

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 17 marzo 1967, n. 81, relativo all'organizzazione del controllo per l'applicazione delle norme comunitarie di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Articolo unico.

E' convertito in legge il decreto-legge 17 marzo 1967, n. 81, relativo alla organizzazione del controllo per la applicazione delle norme comunitarie di qualità dei prodotti ortofrutticoli, *con le seguenti modificazioni*:

All'articolo 1 *sono aggiunti i seguenti commi*:

« Non sono soggetti sul mercato interno all'obbligo di conformità alle norme di qualità:

a) i prodotti venduti o forniti dal produttore a centro di condizionamento e di imballaggio o a centri di deposito o avviati dall'azienda del produttore verso tali centri;

b) i prodotti avviati da centri di deposito verso centri di condizionamento e di imballaggio;

c) i prodotti esposti per la vendita, messi in vendita, venduti, forniti, o commercializzati in altro modo dal produttore nei luoghi di vendita all'ingrosso, fra i quali i mercati situati nella zona di produzione;

d) i prodotti avviati da questi luoghi di vendita all'ingrosso verso centri di condizionamento e di imballaggio o verso centri di deposito situati nella stessa zona di produzione.

Non sono soggetti all'obbligo di conformità alle norme di qualità:

a) i prodotti avviati verso industrie trasformatrici;

b) i prodotti ceduti al consumatore per il suo fabbisogno personale da parte del produttore nell'azienda di quest'ultimo.

Per i prodotti di cui al comma secondo e comma terzo, lettera *a*), deve essere fornita la prova che essi rispondono alle condizioni previste, in particolare per quanto riguarda la loro destinazione ».

Al primo comma dell'articolo 2 sono aggiunte, in fine, le parole: « e col Ministro per la sanità ».

Il secondo, terzo, quarto, quinto e sesto comma dell'articolo 2 sono sostituiti dal seguente:

« I controlli necessari per verificare che i prodotti di cui al precedente articolo siano conformi alle norme di qualità, nonchè alle prescrizioni di cui agli articoli 3 e 4, secondo comma, del Regolamento n. 158 della Comunità economica europea, sono esercitati dall'Azienda di Stato per gli interventi nel mercato agricolo (AIMA), in collaborazione con gli ispettorati provinciali della alimentazione, avvalendosi anche del personale che potrà essere posto a disposizione dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste o da altre Amministrazioni statali, dagli Enti di sviluppo agricolo e da altre pubbliche Amministrazioni, con le modalità da stabilire con i decreti di cui al primo comma del presente articolo ».

L'articolo 3 è sostituito dal seguente:

« Salvo quanto disposto dal secondo e terzo comma dell'articolo 1 del presente decreto, le persone incaricate dello svolgimento delle funzioni di controllo, di cui al precedente articolo, hanno facoltà di accesso nei luoghi in cui sono esposti per la vendita, messi in vendita o altrimenti posti in commercio i prodotti soggetti alla regolamentazione qualitativa di cui al presente decreto, e possono richiedere l'intervento degli ufficiali e agenti di polizia giudiziaria.

Chiunque impedisca l'espletamento delle dette funzioni al personale sopra indicato o comunque ne ostacoli l'esercizio è punito con la multa da lire 20.000 a lire 200.000, salvo che il fatto non costituisca più grave reato ».

Il primo comma dell'articolo 4 è sostituito dal seguente:

« Per le violazioni delle norme di qualità di cui al precedente articolo 1 si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma entro un limite minimo di lire 5000 ed un massimo di lire 400.000, in rapporto alla gravità dell'infrazione commessa ed al valore del prodotto ».

Il primo comma dell'articolo 10 è sostituito dal seguente:

« A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto, per i prodotti di cui all'allegato *A*, e dal 1° gennaio 1968 per quelli di cui all'allegato *B*, le norme di qualità, stabilite dai Regolamenti della Comunità economica europea, sostituiscono anche, ad ogni effetto, la disciplina prevista dal decreto ministeriale 7 agosto 1959, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 21 agosto 1959, n. 200, recante norme per la classificazione e l'impacco dei prodotti ortofrutticoli e per la regolamentazione dei relativi imballaggi ».

L'articolo 11 è sostituito dal seguente:

« Le norme comunitarie relative ai requisiti di qualità dei prodotti ortofrutticoli, nonchè agli imballaggi ed alle indicazioni obbligatorie relative ai prodotti stessi sono pubblicate nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana, in allegato al presente decreto ».

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserta nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica Italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 13 maggio 1967

SARAGAT

MORO — TOLLOY — REALE — PIERACCINI — COLOMBO — RESTIVO — ANDREOTTI

Visto, *il Guardasigilli:* REALE

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Norme della Comunità Economica Europea (C.E.E.) relative ai requisiti di qualità dei prodotti ortofrutticoli, agli imballaggi ed alle indicazioni obbligatorie relative ai prodotti stessi.

ALLEGATO A

I

CAVOLFIORI

(Regolamento del Consiglio della CEE n. 23 del 4 aprile 1962, pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 30 del 20 aprile 1962; Regolamento del Consiglio della CEE n. 158 del 25 ottobre 1966: « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 192 del 27 ottobre 1966; Regolamento del Consiglio della CEE n. 211 del 14 dicembre 1966: « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 223 del 20 dicembre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle infiorescenze del « Brassica Oleracea L. varietà botrytis L. », destinate al consumo allo stato fresco, eccettuate quelle destinate alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i cavolfiori devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

Le infiorescenze devono essere:

— di aspetto fresco;
— intere;
— sane (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria);
— pulite in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
— prive di umidità esterna anormale;
— prive di odore e sapore estraneo.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*

I cavolfiori di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

Le infiorescenze devono essere:

— ben formate, resistenti e compatte;
— di grana molto serrata;
— di colore uniformemente bianco o leggermente paglierino;
— esenti da qualsiasi difetto.

Inoltre, se i cavolfiori sono presentati « con foglie » o « coronati », le foglie devono avere aspetto fresco.

2) *Categoria « I »*

I cavolfiori di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi:

— un leggero difetto di forma o di sviluppo;
— un leggero difetto di colorazione;
— una leggerissima peluria.

Le infiorescenze devono in ogni caso essere:
— resistenti;
— di grana serrata;
— di colore da bianco a bianco avorio (ad esclusione di qualsiasi altra colorazione);
— prive di difetti, come ad esempio: macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature.

Inoltre, se i cavolfiori sono presentati « con foglie » o « coronati », le foglie devono avere aspetto fresco.

3) *Categoria « II »*

Questa categoria comprende i cavolfiori di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Le infiorescenze possono essere:
— leggermente deformate;
— di grana non del tutto serrata;
— di colorazione giallastra.

Esse possono presentare:
— piccole macchie di sole;
— al massimo 5 foglioline di color verde pallido fra i corimbi;
— una lieve peluria (ad esclusione di ogni peluria umida e grassa al tatto).

Esse possono anche presentare due dei difetti seguenti:
— lievi tracce d'attacco di insetti, di roditori o di malattia;
— leggeri danni superficiali da gelo;
— leggere ammaccature;
purchè tali difetti non ostacolino la conservazione del prodotto e non pregiudichino sensibilmente il suo valore commerciale.

III. *Calibrazione*

I cavolfiori sono oggetto di una calibrazione effettuata sulla base del diametro massimo della loro sezione normale all'asse dell'infiorescenza, oppure sulla base di misurazione all'arco della stessa. (La calibrazione all'arco è ammessa provvisoriamente).

Il diametro minimo è fissato ad 11 cm. e l'arco minimo a 13 cm.; la differenza fra il calibro massimo e minimo delle infiorescenze contenute in uno stesso imballaggio non deve superare i 4 cm. nel caso di calibrazione per diametro oppure i 5 cm. nel caso di calibrazione all'arco.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio:

A) Tolleranze di qualità

1) *Categoria «Extra»*: è tollerato un massimo del 5% espresso in numero di infiorescenze non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che presentino le caratteristiche della categoria immediatamente inferiore (categoria « I »).

2) *Categoria « I »*: è tollerato un massimo del 10% espresso in numero di infiorescenze non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che presentino le caratteristiche della categoria immediatamente inferiore (categoria « II »).

3) *Categoria « II »*: è tollerato un massimo del 10% espresso in numero di infiorescenze non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma ancora adatte al consumo.

B) Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: 10% del numero d'infiorescenza contenute in ogni imballaggio rispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato sull'imballaggio con un minimo di 10 cm. di diametro (o di 12 cm. di arco) per le infiorescenze classificate nel calibro minimo.

C) Cumulo delle tolleranze

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:
— il 10% per la categoria « Extra »;
— il 15 % per le categorie « I » e « II ».

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Modi di presentazione

I cavolfiori possono essere presentati in tre modi:

1) « con foglie »: cavolfiori rivestiti di foglie sane e verdi in numero e lunghezza sufficienti per coprire e proteggere interamente l'infiorescenza, il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione;

2) « defogliati »: cavolfiori privi di tutte le foglie e della parte non commestibile del torsolo. Sono ammesse al massimo 5 foglioline tenere, di colore verde pallido, intere e aderenti alla infiorescenza;

3) « coronati »: cavolfiori ancora rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere l'infiorescenza. Le foglie devono essere verdi e sane, mozzate al massimo 3 cm. sopra la superficie dell'infiorescenza. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

B) Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente infiorescenze della stessa qualità, dello stesso calibro, tipo e forma. In un medesimo imballaggio, le infiorescenze della categoria « Extra » devono inoltre essere di colore uniforme.

C) Condizionamento

I cavolfiori devono essere disposti ben serrati nell'imballaggio, ma le infiorescenze non devono essere deteriorate da una eccessiva pressione. Le carte o gli altri materiali utilizzati allo interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione umana. Qualora essi portino diciture stampate, queste ultime devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. I cavolfiori devono essere, al condizionamento, privi di qualsiasi corpo estraneo. Per quanto riguarda la categoria « Extra », l'imballaggio deve essere particolarmente curato per assicurare la migliore protezione possibile delle infiorescenze.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione

Imballatore / Speditore } Norme e indirizzo o simbolo di identificazione;

B) Natura del prodotto « cavolfiori » (per imballaggi chiusi);

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:
— categoria;
— metodo di calibrazione;
— calibro o numero di infiorescenze.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

CATEGORIA « III »

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite più sotto.

Caratteristiche qualitative

Le infiorescenze classificate nella categoria « III » devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria « II ».

Calibrazione

Il diametro minimo delle infiorescenze classificate nella categoria « III » è fissato a 9 cm.

Nel caso di calibrazione all'arco, l'arco minimo è fissato a 11 cm.

La differenza di calibro tra l'infiorescenza più piccola e quella più grande contenute nello stesso imballaggio non può superare 6 cm. per la calibrazione per diametro o 7 cm. per la calibrazione all'arco.

Tolleranze

Ogni imballaggio può contenere al massimo:
— il 15 %, espresso in numero d'infiorescenze non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatte al consumo;
— il 10 % espresso in numero d'infiorescenze non rispondenti alle regole fissate per la calibrazione.

Imballaggio e presentazione

A) Modi di presentazione

Le disposizioni di cui al punto V *A*) delle norme comuni si applicano anche ai cavolfiori classificati nella categoria « III ».

B) Omogeneità

Ogni imballaggio deve contenere solo infiorescenze dello stesso calibro. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, specie per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

C) Condizionamento

Le disposizioni di cui al punto V *C*) delle norme comuni si applicano anche ai cavolfiori classificati nella categoria « III ». Tuttavia, le infiorescenze possono essere meno serrate dentro l'imballaggio; il condizionamento deve comunque assicurare una adeguata protezione del prodotto.

Indicazioni esterne

Le disposizioni di cui al punto VI delle norme comuni si applicano anche ai cavolfiori classificati nella categoria « III ». Tuttavia, per quanto concerne le caratteristiche commerciali, su ogni imballaggio può figurare solo l'indicazione della categoria.

II

POMODORI

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 211 del 14 dicembre 1966)

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica ai pomodori freschi delle varietà del « Lycopersicum Esculentum Mill » destinati al consumo allo stato fresco, eccettuati quelli destinati alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i pomodori devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

B) Caratteristiche minime

1) I pomodori devono essere:

— interi;
— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria);
— puliti in particolare senza residui di prodotti antiparassitari;
— privi di umidità esterna anormale;
— privi di odore o sapore estraneo.

2) Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione

1) *Categoria « Extra »*

I pomodori di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono avere la polpa resistente e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Essi devono essere privi di qualsiasi difetto. Non sono ammessi i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore anormali (dos verts).

Si distinguono:

— i pomodori « tondi »;
— i pomodori « costoluti », che sono di forma regolare, ma presentano coste che non devono tuttavia estendersi a più di un terzo della distanza periferica tra il punto stilare e quello peduncolare.

2) *Categoria « I »*

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono essere sufficientemente turgidi, privi di difetti gravi, e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Essi possono avere leggere ammaccature.

Sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona peripenducolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dos verts).

Si distinguono:

— i pomodori « tondi »;
— i pomodori « costoluti ». Questi ultimi devono in ogni caso essere di forma regolare.

3) *Categoria II*

Questa categoria comprende i pomodori di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori.

Questi frutti possono avere forme irregolari e devono rispondere alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi devono essere sufficientemente turgidi e non presentare screpolature fresche.

Sono ammesse screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 3 cm.

III. *Calibrazione*

La calibrazione è obbligatoria per i pomodori della categoria « Extra ».

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

I pomodori sono calibrati secondo la scala seguente:

— da 35 mm. inclusi a 40 mm. esclusi;
— da 40 mm. inclusi a 47 mm. esclusi;
— da 47 mm. inclusi a 57 mm. esclusi;
— da 57 mm. inclusi a 67 mm. esclusi;
— da 67 mm. inclusi a 77 mm. esclusi;
— da 77 mm. inclusi a 87 mm. esclusi.

I pomodori costoluti della categoria di calibrazione di mm. 77/87 non possono essere classificati nella categoria « Extra ».

Per i pomodori non calibrati delle categorie I e II il diametro minimo è di 35 mm.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità

1) *Categoria « Extra »*: 5 % espresso in numero o peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (cat. I) con un massimo del 2 % di pomodori screpolati.

2) *Categoria « I »*: 10 % espresso in numero o peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (cat. II) con un massimo del 5 % di pomodori con screpolature.

3) *Categoria « II »*: 10 % espresso in numero o peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo.

B) Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie (per ogni imballaggio) il 10 % espresso in numero o peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con un minimo di 35 mm.

C) Cumulo delle tolleranze

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

— il 10 % per la categoria « Extra »;
— il 15 % per le categorie « I » e « II ».

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio dev'essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente pomodori della stessa origine, varietà e qualità. Per le categorie « Extra » e « I », i pomodori devono avere la stessa colorazione e lo stesso grado di maturazione.

Nel caso di pomodori calibrati, ogni imballaggio deve contenere esclusivamente pomodori dello stesso calibro.

B) Condizionamento

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Per le categorie « Extra » e « I », un mezzo di protezione deve separare la massa del prodotto dal fondo, dalle fiancate e, se del caso, dal coperchio dell'imballaggio.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare nella parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento i pomodori devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione

Imballatore } Nome e indirizzo o simbolo
Speditore } di identificazione;

B) Natura del prodotto «pomodori» (per imballaggi chiusi);

C) Origine del prodotto

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale;

D) Caratteristiche commerciali

— categoria;
— indicazione «costoluti» (se del caso);
— calibro o menzione «non calibrati»;

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Se le indicazioni di cui sopra figurano su un'etichetta, questa deve avere una superficie minima di 40 cm².

CATEGORIA «III»

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite più sotto.

Caratteristiche qualitative

I pomodori classificati nella categoria «III» devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria «II». Tuttavia, possono presentare delle screpolature cicatrizzate di oltre 3 cm. di lunghezza.

Calibrazione

Il diametro minimo dei pomodori classificati nella categoria «III» è fissata a:

— 20 mm. per i pomodori di forma allungata, per i pomodori «ciliegia» e per i pomodori di serra;
— 35 mm. per gli altri pomodori.

Non è richiesta una omogeneità.

Tolleranze

Ogni imballaggio può contenere al massimo:

— il 15 %, espresso in numero o in peso, di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma adatti al consumo;
— il 10 % espresso in numero o in peso, di pomodori non rispondenti alle regole fissate per la calibrazione.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità

Ciascun imballaggio deve contenere solo prodotti della stessa origine e della stessa varietà. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, specie per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B) Condizionamento

Le disposizioni di cui al punto V *B*) delle norme comuni si applicano anche ai pomodori classificati nella categoria «III».

Indicazioni esterne

Le disposizioni di cui al punto VI delle norme comuni si applicano anche ai pomodori classificati nella categoria «III». Tuttavia, ciascun imballaggio deve obbligatoriamente portare l'indicazione del tipo tramite una delle seguenti menzioni: «costoluti», tondi», allungati», «ciliegia» o «di serra».

III

MELE E PERE DA TAVOLA

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 211 del 14 dicembre 1966)

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle mele e alle pere da tavola, in prodotto fresco delle varietà del «Pyrus Malus» L. e del «Pyrus Comunis» L., destinato al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle mele e delle pere destinate alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le mele e le pere da tavola devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

La norma concerne esclusivamente la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni paese interessato la designazione delle varietà specifiche sottoposte alla norma stessa.

B) Caratteristiche minime

1) I frutti devono essere:

— interi;
— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per le singole categorie);
— puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari;
— privi di umidità esterna anormale;
— privi di odore o sapore estraneo.

2) I frutti devono essere stati raccolti a mano con cura ed aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione

1) *Categoria «Extra»*.

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono avere la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

Essi devono essere privi di ogni difetto.

2) *Categoria «I»*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia può essere ammessa:

— una leggera deformazione;
— un leggero difetto di sviluppo;
— un leggero difetto di colorazione.

Il peduncolo può essere danneggiato.

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi per ogni frutto entro i limiti seguenti:

— i difetti di forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza;
— per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm² salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore ad 1/4 di cm²;
— le pere non devono essere grumose.

3) *Categoria «II»*

Questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere qualificati nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammessi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purchè i frutti conservino le loro caratteristiche. Il peduncolo può mancare, purchè la buccia non risulti lesionata.

La polpa non deve presentare alcun difetto importante. Tuttavia sono ammessi, per ogni singolo frutto, difetti di buccia entro i limiti seguenti:

— difetti di forma allungata: lunghezza massima di 4 cm.;
— per gli altri difetti, la superficie totale è limitata a 2,5 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura la cui estensione non deve essere superiore ad 1 cm².

III. *Calibrazione*

La calibrazione viene effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

La differenza di diametro tra i frutti contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a mm. 5:

1) per i frutti della categoria «Extra»;

2) per i frutti delle categorie «I» e «II» presentati in strati ordinati.

La differenza di diametro può giungere a 10 mm. per i frutti della categoria «I» imballati alla rinfusa.

Non vi è alcuna limitazione per i frutti della categoria «II» imballati alla rinfusa.

La calibrazione è obbligatoria per i frutti della categoria «Extra».

Per tutte le categorie è richiesto un calibro minimo secondo lo schema seguente:

Mele	Extra	I	II
Varietà a frutto grosso . .	65 mm.	60 mm.	55 mm.
Altre varietà	60 mm.	55 mm.	50 mm.
Pere	Extra	I	II
Varietà a frutto grosso . . .	60 mm.	55 mm.	50 mm.
Altre varietà	55 mm.	50 mm.	45 mm.

Per eccezione, non sarà obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per le spedizioni di pere estive effettuate anteriormente al primo agosto ed enumerate in un elenco limitato, comunicato dai paesi interessati.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio:

A) Tolleranza di qualità:

1) *Categoria «Extra»*: 5 % espresso il numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella della categoria immediatamente inferiore (cat. «I») o, eccezionalmente, a quelle dei frutti ammessi nelle tolleranze di tale categoria.

2) *Categoria «I»*: 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quella categoria inferiore (cat. II) e, eccezionalmente, a quelle ammesse nelle tolleranze di tale categoria.

3) *Categoria «II»*: 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad esclusione dei frutti visibilmente affetti da marciume o che presentino ammaccature pronunciate o screpolature non cicatrizzate.

In nessun caso e in nessuna categoria, le tolleranze sopra indicate potranno superare il 2 % per i frutti bacati o guasti.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie: (per ogni imballaggio) il 10 % espresso in numero o peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10 % per le categorie « Extra »;
il 15 % per le categorie « I » e « II ».

Tutte le percentuali di cui sopra si applicano ai campioni esaminati al controllo.

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti della stessa origine, varietà e qualità e di grado di maturazione uniforme.

Per la categoria « Extra », l'omogeneità si riferisce anche alla colorazione dei frutti.

B) Condizionamento

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

La carta o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento, i frutti devono essere privi di corpi estranei, quali foglie e ramoscelli.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore — Nome e indirizzo o simbolo d'identificazione;

B) Natura del prodotto:

— « mele » o « pere » per imballaggi chiusi;
— denominazione della varietà per le categorie « Extra » e « I »;

C) Origine del prodotto:

Zone di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale;

D) Caratteristiche commerciali:

— categoria;
— calibro o numero dei frutti (salvo per i prodotti imballati alla rinfusa).

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo):

Per gli imballaggi di peso superiore a 15 kg. le etichette utilizzate per le indicazioni esterne devono avere una superficie minima di 40 cm².

CATEGORIA « III »

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite più sotto.

Caratteristiche qualitative

Le frutta classificate nella categoria « III » devono rispondere alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria « II ». Tuttavia esse possono presentare difetti della buccia più importanti, purchè tali difetti non superino:

— 6 cm. di lunghezza per i difetti di forma allungata;
— 5 cm² di superficie totale per gli altri difetti, ad eccezione della ticchiolatura che non deve avere una superficie superiore a 2,5 cm².

Calibrazione

Il diametro minimo delle frutta classificate nella categoria « III » è fissato a:

— 50 mm. per le mele;
— 45 mm. per le pere.

Per eccezione, non sarà obbligatorio attenersi ad un calibro minimo per le varietà di pere estive figuranti su un elenco limitativo comunicato dai paesi interessati.

Non è richiesta una omogeneità.

Tolleranze

Ogni imballaggio può contenere al massimo:

— il 10 %, espresso in numero o in peso, di frutta non corrispondenti alle caratteristiche della categoria, ad esclusione delle frutta visibilmente affette da marciume e che presentino ammaccature molto pronunciate o screpolature non cicatrizzate. In nessun caso questa tolleranza può superare il 4 % per le frutta bucate o guaste;

— il 15 %, espresso in numero o in peso, di frutta di un calibro inferiore al calibro previsto con un minimo di 45 mm. per le mele e 40 mm. per le pere.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Ciascun imballaggio deve contenere solo frutta della stessa origine e della stessa varietà. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, specie per quanto concerne il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B) Condizionamento:

Le disposizioni di cui al punto V *B*) delle norme comuni si applicano anche alle frutta classificate nella categoria « III ».

Indicazioni esterne

Le disposizioni di cui al punto VI delle norme comuni si applicano anche alle frutta classificate nella categoria « III ». Tuttavia, per quanto concerne le caratteristiche commerciali, su ogni imballaggio può figurare solo l'indicazione della categoria.

IV

PESCHE

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 51 del 1° aprile 1965: « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee del 3 aprile 1965; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 211 del 14 dicembre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle pesche delle varietà « Prunus Persica Sieb et Zucc », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle pesche destinate alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le pesche devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

La norma concerne esclusivamente la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni paese interessato la designazione delle varietà specifiche sottoposte alla norma stessa.

B) Caratteristiche minime

1) I frutti devono essere:
— interi;
— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria);
— puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari;
— privi di umidità esterna anormale;
— privi di odore o sapore estraneo.

2) I frutti devono essere stati raccolti a mano con cura ed aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione

1) *Categoria « Extra »*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Essi devono essere privi di qualsiasi difetto.

2) *Categoria « I »*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Sono tuttavia ammessi:
— un leggero difetto di forma o di sviluppo;
— un leggero difetto di colorazione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Possono essere ammessi difetti della buccia, purchè non pregiudichino l'aspetto generale, nè la conservazione.

I difetti di forma allungata non devono superare la lunghezza di 1 cm.

Per gli altri difetti, la superficie non deve superare ¼ cm².

3) *Categoria « II »*

Questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono ammessi purchè non superino 2 cm. di lunghezza per i difetti di forma allungata o 1,5 cm.² di superficie totale per tutti gli altri difetti.

III. *Calibrazione*

La calibrazione è determinata:
— dalla circonferenza;
— o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

I frutti sono calibrati secondo la scala seguente:

Circonferenza	*Diametro*	*S*
28 cm. e più	90 mm. e più	AAAA
da 25 cm. inclusi a 28 cm. esclusi	da 80 mm. inclusi a 90 mm. esclusi	AAA
da 23 cm. inclusi a 25 cm. esclusi	da 73 mm. inclusi a 80 mm. esclusi	AA
da 21 cm. inclusi a 23 cm. esclusi	da 67 mm. inclusi a 73 mm. esclusi	A
da 19 cm. inclusi a 21 cm. esclusi	da 61 mm. inclusi a 67 mm. esclusi	B
da 17,5 cm. inclusi a 19 cm. esclusi	da 56 mm. inclusi a 61 mm. esclusi	C
da 16 cm. inclusi a 17,5 cm. esclusi	da 51 mm. inclusi a 56 mm. esclusi	D

Il calibro minimo ammesso per la categoria « Extra » è di 17,5 cm. (circonferenza) e 56 mm. (diametro).

Le pesche aventi una circonferenza di 15-16 cm. ed un diametro di 47/50 mm. saranno inoltre ammesse sino al 31 luglio, ad eccezione di quelle della categoria « Extra ».

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*: 5 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (cat. « I »);

2) *Categoria « I »*: 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria inferiore (cat. « II »);

3) *Categoria « II »*: 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di frutti il cui calibro differisce dal calibro di riferimento, non oltre 1 cm. in più o in meno nel caso di calibrazione alla circonferenza e non oltre 3 mm. in più o in meno in caso di calibrazione al diametro.

C) Cumulo delle tolleranze

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:
— il 10 % per la categoria « Extra »;
— il 15 % per le categorie « I » e « II ».

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti di uguale varietà, qualità, grado di maturazione e calibro e, per la categoria « Extra », di colorazione uniforme.

B) Condizionamento:

Il condizionamento dev'essere tale da assicurare al prodotto sufficiente protezione.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti.

I frutti possono essere imballati in uno dei modi seguenti:

1) in piccoli imballaggi unitari per la vendita diretta al consumo;

2) in uno strato unico per la categoria « Extra ».

Ogni frutto di questa categoria deve essere avvolto in un involucro di protezione che lo isoli dai frutti vicini;

3) su uno o due strati per le categorie « I » e « II ».

Al condizionamento, i frutti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo d'identificazione

B) Natura del prodotto:
— « pesche » per imballaggi chiusi;
— denominazione della varietà per le categorie « Extra » e « I ».

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:
— categoria;
— calibro o numero dei frutti.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

CATEGORIA « III »

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite più sotto.

Caratteristiche qualitative

Le frutta classificate nella categoria « III » devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle norme comuni per la categoria « II ».

Calibrazione

Il calibro minimo delle frutta classificate nella categoria « III » è fissato a 15 cm (circonferenza) o 47 mm. (diametro).

Per eccezione, il calibro minimo è fissato a 12,5 cm. (circonferenza) o 40 mm. (diametro) per le pesche delle varietà figuranti su un elenco limitativo comunicato dai paesi interessati.

La differenza di circonferenza o la differenza di diametro tra il frutto più piccolo e quello più grande contenuti nello stesso imballaggio non deve superare rispettivamente 3 cm. o 10 mm.

Tolleranze

Ogni imballaggio può contenere al massimo:

— il 15 %, espresso in numero o in peso, di frutta non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatte al consumo;

— il 10 %, espresso in numero o in peso, di frutta che presentino differenze di calibro superiori ai divari fissati purchè non superino 6 cm. (circonferenza) o 20 mm. (diametro). Tuttavia, per le frutta classificate nel calibro più piccolo, questa tolleranza si riferisce solamente a pesche il cui calibro non sia inferiore ai minimi fissati per più di 6 mm. (circonferenza) o per più di 2 mm. (diametro).

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Ciascun imballaggio deve contenere solo frutta della stessa origine, della stessa varietà e dello stesso calibro. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, specie per quanto concerne il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B) Condizionamento:

Le disposizioni di cui al punto V *B*), delle norme comuni si applicano anche alle frutta classificate nella categoria « III ». Tuttavia, le frutta possono essere presentate non disposte a strati nell'imballaggio.

Indicazione esterne

Le disposizioni di cui al punto VI delle norme comuni si applicano anche alle frutta classificate nella categoria « III ». Tuttavia, l'indicazione della varietà è obbligatoria per le pesche che beneficiano dell'eccezione prevista in materia di calibrazione.

V
AGRUMI

(Regolamento del Consiglio della CEE n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della CEE n. 64 del 6 luglio 1962: « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 63 del 20 luglio 1962; Regolamento della Commissione della CEE n. 150 del 6 dicembre 1962: « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 131 dell'8 dicembre 1962; Regolamento della Commissione della CEE n. 7 del 1° febbraio 1963: « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 23 del 13 febbraio 1963; Regolamento della Commissione della CEE n. 125 del 28 novembre 1963: « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 174 del 30 novembre 1963; Regolamento della Commissione della CEE n. 86 del 15 luglio 1964: « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 116 del 21 luglio 1964; Regolamento del Consiglio della CEE n. 158 del 25 ottobre 1966; Regolamento del Consiglio della CEE n. 211 del 14 dicembre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica ai seguenti frutti classificati sotto la denominazione « Agrumi », destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione dei frutti destinati alla trasformazione:

— limoni: frutti coltivati della specie « Citrus limonia » (Osbeck);

— mandarini, tangerini, varietà clementine, Satsuma e Wilking: frutti coltivati della specie « Citrus reticulata » (Blanco) o dei suoi ibridi;

— arance: frutti coltivati della specie « Citrus sinensis » «Osbeck).

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che gli agrumi sopra menzionati devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

La norma concerne soltanto la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni paese interessato la designazione delle singole varietà.

B) Caratteristiche minime:

1) Fatte salve le norme fitosanitarie nazionali e internazionali concernenti l'impiego di prodotti antiparassitari, i frutti devono essere:

— interi;

— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria), e sopratutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo;

— puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari);

— privi di odore o sapore estranei;

— privi di umidità esterna anormale.

2) I prodotti devono essere in condizioni tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

I frutti potranno essere sottoposti allo « sverdimento ». Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi.

I frutti « deverdizzati » dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie, fatta eccezione per i limoni che dovranno presentare il pigmento giallo per almeno 4/5 della superficie.

A richiesta dell'importatore, sui documenti di trasporto a lui destinati e concernenti frutti « deverdizzati », verrà fatta menzione di tale procedimento.

3) I frutti devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà; devono essere adatti alla commercializzazione, esenti da colorazione anormale in rapporto alla varietà, nonchè da inizio di essiccamento e da ammaccature od estese lesioni cicatrizzate.

C) Disposizioni particolari:

Le caratteristiche particolari per ogni singola specie sono le seguenti:

Limoni

Colorazione

I limoni devono presentare la colorazione tipica della varietà, tenuto conto del periodo di raccolto e delle zone di produzione.

Tuttavia, se i frutti non presentano, per caratteristiche naturali, una colorazione gialla su almeno 4/5 della superficie, la loro esportazione sarà subordinata ad accordo preventivo con l'importatore interessato.

Mandarini, Tangerini, Clementine, Satsuma, Wilking

Colorazione

I frutti devono presentare la colorazione tipica su almeno 2/3 della superficie.

Arance

Colorazione

Le arance devono presentare la colorazione tipica della varietà, tenuto conto dei periodi di raccolto e delle zone di produzione.

D) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*: I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore, esenti da qualsiasi difetto inerenti all'aspetto esterno o alle caratteristiche organolettiche. Essi devono presentare la colorazione tipica della varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

2) *Categoria « I »*: I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

3) *Categoria « II »*: Questa categoria comprende i frutti di qualità « mercantile » che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

III. *Calibrazione*

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto.

A) Calibri minimi:

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori ai seguenti minimi:

Limoni	45 mm.
Arance	53 mm.
Mandarini	45 mm.
Satsuma e Wilking	45 mm.
Clementine	35 mm.

B) Omogeneità:

1) Le scale di calibrazione qui di seguito fissate sono obbligatorie per i seguenti frutti:

— arance, mandarini, clementine, Satsuma e Wilking, classificati nella categoria extra, nonchè per i frutti delle categorie I e II presentati in strati, in imballaggi chiusi o aperti;

— limoni, a prescindere dal loro modo di presentazione:

calibro —	Scala dei diametr in mm.
Arance (*)	
1	92-98
2	88-92
3	85-88
4	81-85
5	76-81
6	73-76
7	70-73
8	67-70
9	65-67
10	63-65
11	61-63
12	57-61
13	53-57
Limoni (*)	
1	75-80
2	70-75
3	65-70
4	60-65
5	55-60
6	50-55
7	45-50
Mandarini, Clementine, Satsuma, Wilking (*)	
0	71-77
1	66-71
2	61-66
3	57-61
4	53-57
5	49-53
6	45-49
7	43-45
8	41-43
9	38-41
10	35-38

(*) Tenuto conto delle esigenze della sistemazione, secondo le varietà e gli imballaggi, per i diametri delle varie categorie di calibrazione sono ammesse le seguenti differenze: 2 mm. in eccesso o in difetto per i diametri inferiori a 75 mm.; 3 mm. in eccesso o in difetto per quelli superiori a 75 mm.; 4 mm. in eccesso o in difetto per quelli superiori a 90 mm.

2) Per i seguenti frutti: arance, mandarini, clementine, Satsuma e Wilking della categoria « I » presentati non in strati, in imballaggi chiusi o aperti, o spediti alla rinfusa (carico diretto, effettuato a regola d'arte, su un mezzo di trasporto) e che non siano calibrati conformemente alle scale sopra prescritte, la differenza di diametro tra il frutto più piccolo e quello più grosso contenuti nello stesso collo o nella stessa partita non deve superare:

— 10 mm. per le arance;

— 8 mm. per i mandarini, le clementine, i Satsuma e Wilking.

3) Non è richiesta l'omogeneità per le arance, i mandarini, le clementine, i Satsuma e Wilking della categoria « II » presentati non in strati, in imballaggi chiusi od aperti o spediti alla rinfusa.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio, vagone o compartimento di vagone.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*: 5 % in numero di frutti con requisiti qualitativi inferiori alle caratteristiche della categoria, che tuttavia presentino soltanto i seguenti difetti:

a) sino a concorrenza del 5 %:

— una o più lesioni lievi cicatrizzate, la cui lunghezza massima non superi il 10 % del diametro indicato nella rispettiva categoria di calibrazione.

b) sino a concorrenza del 2 %:

— deformità in rapporto alla varietà;
— buccia eccessivamente rugosa;
— buccia eccessivamente grossa;
— macchie verdi o vedastre;
— una o più lesioni cicatrizzate, profonde ma non estese;
— una o più lesioni superficiali dovute alla grandine;
— alterazioni della buccia dovute a malattie ad a attacchi parassitari;
— leggermente sporchi.

In nessun caso il cumulo delle due serie di tolleranze dovrà superare il 5 %.

Indipendentemente dalle tolleranze su indicate, la percentuale di frutti che presentino come unico difetto la mancanza del calice potrà ammontare al 5 % all'atto della spedizione.

2) *Categoria* « I »: 10 % in numero di frutti con requisiti qualitativi inferiori alle caratteristiche della categoria, che tuttavia presentino soltanto i seguenti difetti:

a) sino a concorrenza del 10 %:

— una o più lesioni lievi cicatrizzate, la cui lunghezza massima non superi il 20 % del diametro indicato nella rispettiva categoria di calibrazione e la cui superficie non superi il 2 % della superficie totale del frutto.

b) sino a concorrenza del 5 %:

— deformità in rapporto alla varietà;
— buccia eccessivamente rugosa;
— buccia eccessivamente grossa;
— macchie verdi o verdastre;
— una o più lesioni cicatrizzate, profonde ma non estese;
— una o più lesioni superficiali dovute alla grandine;
— alterazioni della buccia dovute a malattie o ad attacchi parassitari;
— leggermente sporchi.

c) sino a concorrenza del 2 %:

— buccia gonfia, distaccata dagli spicchi e deformata;
— buccia marmorizzata per ultra maturazione;
— frutti molli, avvizziti;
— una o più lesioni profonde dovute alla grandine;
— lesioni superficiali, non cicatrizzate, della buccia.

In nessun caso il cumulo delle tre serie di tolleranze dovrà superare il 10 %.

Indipendentemente dalle tolleranze su indicate, la percentuale di frutti che presentino come unico difetto la mancanza del calice potrà aumentare al 25 %. Tuttavia, a partire dal 10 %, l'esportatore dovrà ottenere il consenso dell'importatore interessato.

3) *Categoria* « II »: 15 % in numero di frutti con requisiti qualitativi inferiori alle caratteristiche della categoria, che tuttavia presentino soltanto i seguenti difetti:

a) sino alla concorrenza del 15 %:

— una o più lesioni lievi cicatrizzate la cui lunghezza massima non superi il 20 % del diametro indicato nella rispettiva categoria di calibrazione e la cui superficie non superi il 5 % della superficie totale del frutto.

b) sino a concorrenza del 10 %:

— deformità in rapporto alla varietà;
— buccia eccessivamente rugosa;
— buccia eccessivamente grossa;
— macchie verdi o verdastre;
— una o più lesioni cicatrizzate, profonde ma non estese;
— una o più lesioni superficiali dovute alla grandine;
— alterazioni della buccia dovute a malattia, o ad attacchi parassitari;
— leggermente sporchi.

c) sino alla concorrenza del 5 %:

— buccia gonfia, distaccata dagli spicchi e deformata;
— buccia marmorizzata per ultra maturazione;
— frutti molli, avvizziti;
— una o più lesioni profonde dovute alla grandine;
— lesioni superficiali, non cicatrizzate, della buccia.

In nessun caso il cumulo delle tre serie di tolleranze dovrà superare il 15 %.

Indipendentemente dalle tolleranze su indicate, la percentuale di frutti che presentino come unico difetto la mancanza del calice potrà ammontare al 25 %. Tuttavia, a partire dal 10 %, l'esportatore dovrà ottenere il consenso dell'importatore interessato.

B) Tolleranze di calibro:

1) Per i fruti calibrati conformemente alle scale previste nel titolo Calibrazione, paragrafo *B*), n. 1, il 5 % in numero di frutti per collo corrispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello della scala scelta per la calibrazione scelta, in ciascun imballaggio.

2) Per i seguenti frutti: arance, mandarini, clementine, Satsuma e Wilking della categoria « I » presentati non in strati, in imballaggi chiusi o aperti, o spediti alla rinfusa, il 5 % in numero di frutti per collo o per partita che presentino delle differenze di diametro superiori ai limiti massimi fissati ma inferiori a 20 mm. per le arance e a 15 mm. per i mandarini, le clementine, i Satsuma e Wilking.

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Ciascun imballaggio, vagone o compartimento di vagone deve contenere frutti della stessa varietà, categoria di qualità e calibro nella misura in cui sia imposta una calibrazione, per quanto concerne quest'ultimo criterio.

B) Presentazione:

I frutti possono essere presentati:

a) disposti a strati ordinati, in imballaggi chiusi od aperti;

b) non stratificati, in imballaggi chiusi od aperti;

c) alla rinfusa (carico diretto, effettuato a regola d'arte, su un mezzo di trasporto) per le categorie « I » e « II ».

Se i frutti sono incartati, è obbligatorio l'uso di carta sottile, asciutta, nuova, inodore e pesante almeno 14 g/m².

Le carte e gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio, vagone o compartimento di vagone, devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto col prodotto.

VI. *Indicazioni esterne*

1. Per i prodotti presentati in imballaggi, ogni collo deve riportare sulla superficie esterna, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } (Nome, indirizzo o simbolo di identificazione).

B) Natura del prodotto:

Designazione della specie: quella della varietà è facoltativa, fatta eccezione per le arance.

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

— categoria;

— calibro:

a) per i frutti calibrati conformemente alle scale prescritte nel titolo Calibrazione, paragrafo *B*), n. 1, il calibro deve essere indicato con il numero di riferimento e il numero di frutti (p. es. 6/216). L'indicazione del numero di frutti è obbligatoria solo per gli imballaggi chiusi a forma di parallelepipedo.

b) per i frutti calibrati secondo le disposizioni del titolo Calibrazione, paragrafo *B*) n. 2, il calibro deve essere indicato dai diametri minimo e massimo dei frutti contenuti nell'imballaggio.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo):

2. Per i prodotti spediti alla rinfusa (carico diretto, effettuato a regola d'arte su un mezzo di trasporto) tali indicazioni devono figurare su un documento che accompagna la merce.

CATEGORIA « III »

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite più sotto.

Caratteristiche qualitative

Le frutta classificate nella categoria « III » devono essere conforme alle caratteristiche minime nonchè alle disposizioni particolari di cui rispettivamente al punto II *B*) e Il *C*) delle norme comuni. Tuttavia, per quanto concerne i limoni, la restrizione di cui al capoverso della voce « colorazione » non è applicabila.

Calibrazione

A) Calibri minimi:

Le disposizioni previste per le arance, mandarini, clementine, Satsuma e Wilking al punto III *A*) delle norme comuni, si applicano anche alle frutta classificate nella categoria « III ».

Il calibro minimo dei limoni classificati in questa categoria è fissata a 42 mm.

B) Omogeneità:

Le disposizioni di cui al punto III *B*) delle norme comuni per i prodotti della categoria « II » si applicano anche alle frutta classificate nella categoria « III », tuttavia, le categorie di calibrazione sono completate nel modo seguente:

ARANCE		LIMONI		MANDARINI CLEMENTINE SATSUMA WILKING	
Calibro	Scala dei diametri in mm.	Calibro	Scala dei diametri in mm.	Calibro	Scala dei diametri in mm.
		0	80 e più		
0	98 e più	8	42–45	00	77 e più

Tolleranze

Per quanto concerne le tolleranze di qualità, ciascun imballaggio o, nel caso di carico alla rinfusa, ciascuna partita può contenere al massimo il 20 %, espresso in numero, di frutta non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma che presentino unicamente i seguenti difetti:

a) fino a concorrenza del 20 %:

— una o più lesioni lievi cicatrizzate, la cui lunghezza massima non superi il 20 % del diametro indicato nella categoria di calibrazione e la cui superficie non superi il 5 % della superficie totale del frutto;

b) fino a concorrenza del 15 %:

— deformità in rapporto alla varietà;

— buccia eccessivamente rugosa;

— buccia eccessivamente grossa;

— macchie verdi o verdastre;

— una o più lesioni cicatrizzate, profonde ma non estese;

— una o più lesioni superficiali dovute alla grandine;

— alterazioni della buccia dovute a malattia o ad attacchi parassitari;

— leggermente sporche;

c) fino a concorrenza dell'8 %:

— buccia gonfia distaccata dagli spicchi e deformata;

— buccia marmorizzata per ultra maturazione;

— frutta molli, avvizzite;

— una o più lesioni profonde dovute alla grandine;

— lesioni superficiali, non cicatrizzate, della buccia.

In nessun caso il cumulo delle tre serie di tolleranza dovrà superare il 20 %. Indipendentemente dalle tolleranze suindicate, le frutta possono essere prive del calice.

Per quanto concerne le tolleranze di calibro, le disposizioni di cui al punto IV *B*) 1) delle norme comuni si applicano alle frutta classificate nella categoria « III ».

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Ogni imballaggio, vagone o compartimento di vagone deve contenere solo frutta della stessa varietà. E' severamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza deve corrispondere, specie per quanto concerne il calibro, la qualità e la forma, alla composizione media della merce.

B) Condizionamento:

Le disposizioni di cui al punto V *B*) delle norme comuni si applicano anche alla frutta classificata nella categoria « III ».

Indicazioni esterne

Le disposizioni del punto VI delle norme comuni si applicano anche alla frutta classificata nella categoria « III ».

VI

UVE DA TAVOLA

Regolamento del Consiglio della CEE n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della CEE n. 58 del 15 giugno 1962: « Gazzetta Ufficiale » della Comunità Europea n. 56

del 7 luglio 1962; Regolamento della CEE n. 158 del 25 ottobre 1966; Regolamento del Consiglio della CEE n. 211 del 14 dicembre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle uve da tavola, delle varietà della «Vitis vinifera L.», destinate al consumo allo stato fresco ed appartenenti alle varietà da tavola elencate nell'elenco allegato.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le uve da tavola devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) I grappoli e gli acini devono essere:
— sani;
— puliti, in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari;
— esenti da tracce di attacchi di insetti o di malattie;
— esenti da segni visibili di muffa;
— privi di umidità esterna anormale;
— privi di odore o sapore estranei.

2) Inoltre gli acini devono essere:
— ben formati;
— normalmente sviluppati;
— ben attaccati al graspo.

La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto. (L'eliminazione degli acini spaccati od avariati deve essere ottenuta con taglio che non provochi un diradamento eccessivo).

3) I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di importazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria «Extra»*: Le uve da tavola di questa categoria devono essere di qualità superiore.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere esenti da qualsiasi difetto.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, distribuiti uniformemente sul graspo e praticamente ricoperti della loro pruina.

2) *Categoria «I»*: Le uve da tavola di questa categoria devono essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Tuttavia questi possono essere distribuiti sul graspo meno uniformemente che nella categoria «Extra».

Sono ammessi:
— un leggero difetto di forma;
— un leggero difetto di colorazione;
— delle leggerissime bruciature di sole, che interessino solo l'epidermide.

III. *Calibrazione*

Un calibro minimo per grappolo è stabilito come segue per le uve coltivate in serra, le uve di pieno campo a grossi e piccoli acini:

	Serra	Pieno campo acino grosso	Pieno campo acino piccolo
— cat. «Extra»	gr. 300	gr. 200	gr. 150
— cat. «I»	gr. 250	gr. 150	gr. 100

La suddivisione delle varietà in varietà coltivate in serra, varietà coltivate in pieno campo ad acino grosso e ad acino piccolo è riportata nella lista delle varietà che figura all'allegato I alla presente norma.

IV *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria «Extra»*: il 5% in peso del prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria ma conforme a quello della categoria immediatamente inferiore (Categoria «I»).

2) *Categoria «I»*: il 10% in peso del prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria ma rispondente alle caratteristiche minime.

B) Tolleranze di calibro:

1) *Categoria «Extra»*: il 10% in peso, di grappoli per imballaggio non rispondenti al calibro della categoria ma rispondente al calibro della categoria «I».

2) *Categoria «I»*: il 10%, in peso, di grappoli per imballaggio non rispondenti al calibro della categoria, ma che non siano inferiori ai calibri minimi seguenti:

	Serra	Pieno campo acino grosso	Pieno campo acino piccolo
— per grappolo . . .	gr. 200	gr. 100	gr. 75

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità o di calibro non può comunque superare:
— il 10% per la categoria «Extra»;
— il 15% per la categoria «I».

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo. Ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente grappoli della stessa varietà, categoria e delle stesso grado di maturazione.

Per la categoria «Extra» i grappoli devono essere di colorazione e di grandezza sensibilmente uniformi.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Per la categoria «Extra», qualora il peso dell'imballaggio superi il chilogrammo, il prodotto deve essere condizionato ad un solo strato.

La merce contenuta in ogni imballaggio deve essere priva di qualsiasi corpo estraneo.

Le carte e gli altri materiali utilizzati all'interno dello imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna in modo da non essere a contatto con il prodotto.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono figurare, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B) Natura del prodotto:
— «uva da tavola» (per imballaggi chiusi);
— denominazione della varietà.

C) Origine del prodotto:

zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:
— categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

ALLEGATO 1

ELENCO DELLE VARIETA'

	PAESE PRODUTTORE			
	Italia	Francia	Belgio	Paesi Bassi
Uve prodotte in serra				
Alphonse Lavallée (= Ribier) .	—	—	X	—
Black Alicante (= Granacke - Granaxa)	—	—	X	X
Canon Hall	—	—	X	—
Colman	—	—	X	—
Frankenthal (= Gross Vernatsch)	—	—	X	X
Golden Champion	—	—	—	X
Gradisca	—	—	X	—
Gros Maroc	—	—	—	X
Léopold III	—	—	X	—
Muscat d'Alexandrie	—	—	X	X
Muscat d'Hambourg (= Hambro = Black Hamburg) . .	—	—	X	X
Prof. Aberson	—	—	—	X
Royal	—	—	X	X

	PAESE PRODUTTORE			
	Italia	Francia	Belgio	Paesi Bassi
Uve prodotte in pieno campo				
a) varietà ad acino grosso				
Alphonse Lavallée	X	X	—	—
Angela	X	—	—	—
Baresana (= Turchesca = Lattuario Bianco = Uva di Bisceglie)	X	—	—	—
Cardinal	X	X	—	—
Dabouki (= Malaga)	—	X	—	—
Dattier de Beyrouth (= Regina = Menavacca Bianca)	X	X	—	—
Ignea	—	X	—	—
Italia (= Ideal)	X	X	—	—
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	X	X	—	—
Ohanez (= Uva di Almeria)	X	—	—	—
Olivette blanche	—	X	—	—
Olivette noire (= Olivetta Vibanese)	X	X	—	—
Perlona	X	—	—	—
Red Empereur	X	—	—	—
Regina Nera (Menavacca nera = Lattuario nero)	X	—	—	—
Schiava Grossa (= Frankenthal = Gross Venartsch	X	—	—	—
b) varietà ad acino piccolo				
Admirables de Courtiller	—	X	—	—
Angelo Pirovano	X	—	—	—
Anna Maria	X	—	—	—
Catalanesca	X	—	—	—
Chasselas (Dore, Muscat, Rose)	—	X	—	—
Cimminita	X	—	—	—
Clairettes	—	X	—	—
Colombana bianca (= Verdea)	X	—	—	—
Delizia di Vaprio	X	—	—	—
Gros vert	X	X	—	—
Jacumet (= St. Jacques oder Madeleine de Jacques)	—	X	—	—
Madeleines	X	X	—	—
Moscato di Terracina	X	X	—	—
Moscato d'Adda	X	—	—	—
Moscato d'Amburgo	X	X	—	—
Oeillade	—	X	—	—
Panse Precoce	X	X	—	—
Pizzutello	X	—	—	—
Perla di Csaba	X	X	—	—
Perlette	X	X	—	—
Primus	X	—	—	—
Prunesta	X	—	—	—
Regina dei Vigneti	X	X	—	—
Servant (= St. Jeannet)	X	X	—	—
Sultanines	X	X	—	—
Valensi	—	X	—	—

CATEGORIA « *III* »

Questa categoria comprende i prodotti di qualità mercantile che non possono essere classificati in una categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche definite più sotto.

Caratteristiche qualitative

Le uve da tavola classificate nella categoria « III » devono essere conformi alle caratteristiche minime di cui al punto II *B*) delle norme comuni.

Gli acini devono essere sufficientemente consistenti, o, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina, ma possono presentare i seguenti difetti:

— un leggero difetto di forma;

— un difetto di colorazione;

— delle leggere bruciature che interessino solo l'epidermide.

I grappoli possono presentare alcuni acini anormalmente sviluppati.

Sono ammessi nella categoria « III » i grappoli « radi », vale a dire che presentano acini anormalmente distribuiti sul grappo, nonchè i grappoli con acini troppo serrati.

Calibrazione

Il peso unitario dei grappoli classificati nella categoria « III » non deve essere inferiore a 75 gr.

Tolleranze

Ogni imballaggio può contenere al massimo:

— il 15 %, espresso in peso, del prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma adatto al consumo;

— il 15 %, espresso in peso, di grappoli di peso inferiore a 75 gr.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Ciascun imballaggio deve contenere solo prodotti della stessa origine e della stessa varietà. E' rigorosamente vietata la frode di presentazione, cioè la parte posta in evidenza, specie per quanto riguarda il calibro, la qualità e la forma, deve corrispondere alla composizione media della merce.

B) Condizionamento:

Le disposizioni di cui al punto V *B*) delle norme comuni si applicano anche alle uve da tavola classificate nella categoria « III ».

Indicazioni esterne

Le disposizioni del punto VI delle norme comuni si applicano anche alle frutta classificate nella categoria « III ».

ALLEGATO B

I

LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 51 del 1° aprile 1965; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle lattughe (varietà derivate dalla Lactuca sativa L., escluse le « lattughe da taglio »), alle indivie ricce (Cichorium endivia L., Var. crispa) e le scarole (Cichorium endivia L. Var. latifolia) destinata al consumo allo stato fresco.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i prodotti sopra menzionati devono presentare all'atto della spedizione dopo condizionamento ed imballaggio.

B) Caratteristiche minime

1) I cespi devono essere:

— interi;

— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);

— freschi;

— puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;

— turgidi;

— non prefioriti;

— privi di umidità esterna anormale;

— privi di odore o sapore estranei.

2) I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

3) Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

C) Classificazione

1) *Categoria* I: Le insalate di questa categoria devono essere:

— ben formate;

— consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);

— non aperte;

— esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;

— esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;

— di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

2) *Categoria* II: Questa categoria comprende le insalate di qualità mercantile che non possono essere classificate nella categoria superiore, pur corrispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.

Le insalate di questa categoria devono essere:

— abbastanza ben formate;

— esenti da danni causati da parassiti animali o da malattie che ne pregiudichino seriamente la commestibilità;

— esenti da danneggiamenti gravi.

I cespi possono presentare un leggero difetto di colorazione.

Le lattughe possono avere un grumulo ridotto, per quelle coltivate sotto vetro, è ammessa la mancanza del grumolo.

III. *Pezzatura*

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

A) Peso minimo:

1) *Lattughe*: le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 kg. ogni cento cespi, cioè 150 gr. al cespo. Le lattughe coltivate sotto vetro devono pesare almeno 8 kg. ogni cento cespi, cioè 80 gr. al cespo.

2) *Indivie ricce e scarole*: le indivie ricce e le scarole coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 kg. ogni cento cespi, cioè 200 gr. al cespo. Le invidie ricce e le scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno 15 kg. ogni 100 cespi, cioè 150 gr. al cespo.

B) Omogeneità:

1) *Lattughe*: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

— 20 gr. per le lattughe di peso inferiore ad 11 kg./100 cespi (110 gr. al cespo);

— 40 gr. per le lattughe di peso fra 11 kg. e 20 kg./100 cespi (fra 110 gr. e 200 gr. al cespo);

— 100 gr. per le lattughe di peso superiore a 20 kg./100 cespi (200 gr. al cespo).

2) *Indivie ricce e scarole*: la differenza di peso fra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:

— 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;

— 100 gr. per le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di pezzatura riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità

1) *Categoria* « I »: il 10 % di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

2) *Categoria* « II »: il 10 % di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino in alcun caso difetti tali da rendere il prodotto inadatto al consumo.

B) Tolleranze di pezzatura

Il 10 % di cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10 % alla pezzatura massima.

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente prodotto di uguale varietà, qualità e pezzatura.

B) Condizionamento

Il condizionamento per una pezzatura e un imballaggio determinati deve essere razionale, cioè senza vuoti o pressione eccessiva.

Il condizionamento deve poter garantire una adeguata protezione del prodotto.

Le insalate possono essere presentate in uno o più strati, ogni strato essendo costituito da un uguale numero di cespi.

Le indivie ricce e le lattughe, ad eccezione delle lattughe romane, devono essere disposte con le parti centrali a contatto qualora siano presentate su due strati, a meno che queste ultime non siano separate da un adeguato materiale di protezione.

La carta o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente all'esterno, in modo da non essere a contatto con i prodotti. Al condizionamento gli imballaggi di insalate non devono contenere corpi estranei, in particolare foglie staccate e parti di torsolo.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo d'identificazione.

B) Natura del prodotto:

— « Lattughe », « Indivie ricce » o « Scarole » per imballaggi chiusi e, eventualmente, la denominazione della varietà;

— se del caso, la menzione « sotto vetro ».

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale e locale.

D) Caratteristiche commerciali:

— categoria;

— pezzatura (peso minimo di 100 cespi espresso in kg. o peso minimo a cespi o numero dei cespi).

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

II

CIPOLLE

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 87 del 15 luglio 1964 (« Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 116 del 21 luglio 1964); Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle cipolle della specie « Allium Cepa L. », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle cipolle verdi a foglie intere, nonchè delle cipolle destinate alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le cipolle di cui al paragrafo I devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

I bulbi devono essere:

— interi;

— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);

— puliti, in particolare privi di residui di fertilizzanti o di antiparassitari;

— esenti da danni causati dal gelo;

— sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle destinate alla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e lo stelo devono essere completamente secchi);

— privi di umidità esterna anormale;

— privi di odore o sapore estranei;

— infine, lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a 4 cm. di lunghezza (salvo per le cipolle presentate in trecce).

C) Classificazione

1) *Categoria* « I »: le cipolle di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere:

— resistenti e compatti;

— non germogliati;

— privi di stelo vuoto e resistente;

— privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale;

— praticamente privi di ciuffo radicale.

Sono ammesse piccole screpolature della tunica esterna del bulbo.

2) *Categoria* « II »: le cipolle di questa categoria devono rispondere alle caratteristiche minime sopra descritte, ma possono presentare le seguenti differenze rispetto alla categoria « I »:

— bulbi sufficientemente compatti;

Difetti ammessi:

— forma e colorazione non tipiche della varietà;

— inizio di germogliazione (fino ad un massimo del 10 % per un determinato lotto);

— tracce di ammaccatura;
— segni leggeri di infestazione parassitaria o di malattie;
— piccole screpolature cicatrizzate;
— leggere lesioni cicatrizzate che non pregiudichino la buona conservazione del prodotto.

III *Calibrazione*

Le cipolle devono essere calibrate. Il calibro è determinato dal diametro massimo della loro sezione normale all'asse del bulbo.

La differenza di diametro tra la cipolla più piccola e la più grossa contenute in uno stesso collo non deve superare:
— 5 mm. quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 10 mm. inclusi e 20 mm. esclusi;
— 15 mm. quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 mm. inclusi e 40 mm. esclusi;
— 20 mm. quando la cipolla più piccola ha un diametro pari o superiore a 40 mm.;
— il diametro minimo è fissato a 10 mm.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:
1) *Categoria* « I »: il 10 % espresso in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II »;
2) *Categoria* « *II* »: il 10 % espresso in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo.

B) Tolleranze di calibro:
Il 10 % in peso di cipolle non rispondenti al calibro indicato ma di diametro inferiore o superiore del 20 % al massimo a tale calibro.

C) Cumulo delle tolleranze:
L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare il 15 %.

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:
Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente cipolle di uguale varietà, qualità e calibro.

B) Condizionamento:
Le cipolle possono essere presentate:
— in strati ordinati nell'imballaggio;
— alla rinfusa nell'imballaggio;
— in trecce (le trecce devono essere formate da non meno di 16 bulbi e con steli completamente secchi).
Al condizionamento esse devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

VI. *Indicazioni esterne*

Ogni imballaggio deve recare le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore Speditore	Nome ed indirizzo o simbolo d'identificazione

B) Natura del prodotto:
« cipolle » (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:
Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:
— categoria;
— calibro, indicato dai diametri minimo e massimo.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

III

ALBICOCCHE

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle albicocche delle varietà del Prunus armeniaca. L. destinata al consumo allo stato fresco, ad esclusione di quelle destinate alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità
La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le albicocche da tavola devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:
1) I frutti devono essere:
— interi;
— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
— puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari;
— privi di umidità esterna anormale;
— privi di odore o sapore estranei.
2) I frutti devono essere stati raccolti a mano con cura ed avere raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:
1) *Categoria* « *Extra* »: i frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere privi di qualsiasi difetto.
2) *Categoria* « I »: i frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. E' tuttavia ammesso uno dei difetti seguenti:
— lieve difetto di forma o di sviluppo;
— lieve difetto di colorazione;
— lieve ammaccatura;
— lieve bruciatura;
— purchè non ne risulti pregiudizio all'aspetto esterno e alla conservazione del frutto. I difetti di forma allungata non devono superare la lunghezza di 1 cm.; per tutti gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 0,5 cm².
3) *Categoria* « II »: questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.
I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono ammessi purchè non superino 2 cm. di lunghezza per difetti di forma allungata o 1 cm.² per tutti gli altri difetti.

III. *Calibrazione*

La calibrazione è determinata secondo la circonferenza o il diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto: essa è obbligatoria per le categorie « Extra » e « I ».

Per le categorie « I » e « II » il calibro minimo è fissato a 30 mm. di diametro (10 cm. di circonferenza), mentre la differenza massima fra i frutti di uno stesso calibro non deve superare 10 mm. di diametrro (3 cm. di circonferenza).

Per la categoria « Extra », la determinazione del calibro minimo è affidata ai singoli paesi, in funzione delle varietà. Tuttavia, tale calibro non deve essere inferiore a quello fissato per le altre categorie. La differenza massima tra i frutti di uno stesso calibro non può comunque superare 5 mm. di diametro (1,5 cm. di circonferenza).

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:
1) *Categoria* « *Extra* »: il 5 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria « I »);
2) *Categoria* « *I* »: il 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria « II »);
3) *Categoria* « *II* »: il 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo.

B) Tolleranze di calibro:
Per tutte le categorie: per ogni imballaggio, il 10 % in numero o peso di frutti, nel limite di 1 cm. in più o in meno rispetto al calibro indicato sull'imballaggio.

C) Cumulo delle tolleranze:
L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:
— il 10 % per la categoria « Extra »;
— il 15 % per le categorie « I » e « II ».

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità
Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti di uguale varietà, qualità e calibro e, per la categoria « Extra » di colorazione uniforme.

B) Condizionamento:
Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento i frutti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.
Essi possono essere presentati in una delle maniere seguenti:
1) in piccoli imballaggi unitari per la vendita diretta al consumatore;
2) disposti in uno o più strati separati fra di loro;
3) alla rinfusa salvo per la categoria « Extra ».

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore	Nome ed indirizzo o simbolo d'identificazione

B) Natura del prodotto:
— « albicocche » per imballaggi chiusi;
— denominazione della varietà, per le categorie « Extra » e « I ».

C) Origine del prodotto:
zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:
— categoria;
— calibro o numero dei frutti (salvo per i prodotti imballati alla rinfusa).

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

IV
SUSINE

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle susine delle varietà derivate dal:
— Prunus domestica L.;
— Prunus institia L.;
— Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh) destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle susine destinate alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:
La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le susine da tavola devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento o imballaggio.

B) Caratteristiche minime:
1) I frutti devono essere:
— interi;
— sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
— puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari;
— privi di umidità esterna anormale;
— privi di odore o sapore estranei.
2) I frutti devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente.
Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:
1) *Categoria « Extra »*: i frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Essi devono essere:
— privi di qualsiasi difetto;
— praticamente ricoperti di pruina secondo la varietà;
— di polpa resistente.
I frutti della categoria « Extra » devono essere stati colti a mano con cura.
2) *Categoria « I »*: i frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.
Sono tuttavia ammessi:
— un lieve difetto di forma;
— un lieve difetto di sviluppo;
— un lieve difetto di colorazione.
Difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto esterno nè la conservazione sono ammessi per ogni frutto, con riserva della disposizione seguente:
— i difetti di forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro massimo normale all'asse del frutto. In particolare, sono tollerate screpolature cicatrizzate per le varietà « Regine Claudie dorate ». (1).
Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.
I frutti della categoria « I » devono essere stati raccolti a mano e con cura.
3) *Categoria « II »*: questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.
I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale o la conservazione sono ammessi, purchè non eccedano un quarto della superficie totale.

III. *Calibrazione*

I frutti devono essere calibrati sulla base di un calibro minimo fissato in ogni Paese secondo la categoria o la varietà.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:
1) *Categoria « Extra »*: 5 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria « I »).
2) *Categoria « I »*: 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria « II »).
3) *Categoria « II »*: 10 % espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo.

B) Tolleranze di calibro:
Per tutte le categorie: 10 % in numero o peso di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato sull'imballaggio.

C) Cumulo delle tolleranze:
L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:
— il 10 % per la categoria « Extra »;
— il 15 % per la categoria « I » e « II ».

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:
Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti di eguale varietà, qualità e calibro e, per la categoria « Extra » di colorazione uniforme.

B) Condizionamento:
Il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione sufficiente del prodotto. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento i frutti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

---

(1) Definizione: Regine Claudie (Albicocche verdi, Dauphines Greengages) con buccia verde a riflessi leggermente giallastri.

I frutti possono essere presentati in uno dei modi seguenti:

1) in piccoli imballaggi unitari per la vendita diretta al consumatore;

2) disposti in uno o più strati separati fra di loro;

3) alla rinfusa, salvo per la categoria « Extra ».

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo d'identificazione

B) Natura del prodotto:

— « Susine » (per imballaggi chiusi);

— Denominazione della varietà, per le categorie « Extra » e « I ».

C) Origine del prodotto:

zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

— categoria;

— calibro o numero dei frutti (salvo per i prodotti imballati alla rinfusa).

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

V

SPINACI

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 58 del 15 giugno 1962: « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 56 del 7 luglio 1962; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica agli spinaci delle varietà della specie « Spinacia oleracea », destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione degli spinaci destinati alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che gli spinaci in foglie o in cespi devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

Gli spinaci devono essere:

— sani;

— di aspetto fresco;

— puliti, praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari;

— privi di stelo fiorifero;

— privi di odore o sapore estranei;

— esenti da parassiti.

Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

Gli spinaci sono classificati, secondo la qualità nelle due categorie seguenti:

1) *Categoria « I »*: La categoria comprende sia spinaci in foglie che spinaci in cespi.

Le foglie devono essere:

— intere;

— di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca della raccolta;

— esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Per gli spinaci in foglie, la lunghezza del picciolo non deve superare i cm. 10.

2) *Categoria « II »*: La categoria comprende gli spinaci in foglie e in cespi, di qualità mercantile, che non possono essere classificati nella categoria « I », ma che corrispondono alle caratteristiche minime di cui al punto II *B*).

III. *Pezzatura*

Per gli spinaci non è obbligatoria la pezzatura.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e pezzatura riferite al contenuto di ogni imballaggio.

1) *Categoria « I »*: 10 % in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

2) *Categoria « II »*: 10 % in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.

Inoltre, per quanto riguarda il prodotto in cespi, è ammessa una tolleranza pari al 10 % del peso per i cespi le cui radici misurino al massimo cm. 1 a partire dalla corona esterna delle foglie.

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere unicamente prodotti della stessa qualità e varietà.

E' vietato mescolare nello stesso imballaggio spinaci in foglie e spinaci in cespi.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Le carte e gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente nella parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Al condizionamento, il prodotto deve essere privo di qualsiasi corpo estraneo ivi compresi gli steli fioriferi isolati, foglie ingiallite ed erbacee.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte in caratteri leggibili ed indelebili le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B) Natura del prodotto:

« Spinaci in foglie » o « Spinaci in cespi » (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:

zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

VI

CICORIA « WITLOOF »

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 58 del 15 giugno 1962 (« *Gazzetta Ufficiale* » delle Comunità Europee n. 56 del 7 luglio 1962); Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle cicorie di Bruxelles (chicons) ossia ai prodotti ottenuti dalla coltura forzata delle radici della cicoria di Bruxelles o cicoria « witloof » della specie « Cichorium intjbus L. », destinati al consumo allo stato fresco.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che la « witloof » deve presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) La cicoria di Bruxelles deve essere:

— intera;

— sana, cioè esente da macchie di arrossamento, di bruciatura o di marciume, da tracce di ammaccatura o da attacco di

roditori, di malattie, di insetti o altri parassiti (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria);

— di aspetto fresco;

— pulita, in particolare senza foglie imbrattate e senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;

— priva di umidità esterna anormale;

— priva di odore o sapore estranei;

— chiara, deve cioè presentare una colorazione bianca o bianco giallastra;

— tagliata con taglio netto, immediatamente al di sotto del colletto.

2) Le cicorie di Bruxelles devono presentare uno sviluppo sufficiente e normale ed avere uno stato di freschezza tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria* « *Extra* »: le cicorie di Bruxelles di questa categoria devono essere di qualità superiore.

In particolare, devono:

— essere di forma regolare;

— essere resistenti;

— essere intatte;

— essere ben formate, cioè avere la parte terminale a punta ben chiusa;

— non presentare tracce di colorazione verdastra o vetrosa;

— non presentare la formazione di uno stelo nella parte centrale.

2) *Categoria* « *I* »: le cicorie di Bruxelles di questa categoria devono essere di buona qualità.

In particolare, devono:

— essere sufficientemente resistenti;

— non presentare tracce di colorazione verdastra;

— non presentare la formazione di uno stelo nella parte centrale.

Esse possono essere di forma regolare ed avere la parte terminale che sia meno chiusa od appuntita, senza tuttavia essere aperta.

III. *Calibrazione*

Le cicorie di Bruxelles sono oggetto di una calibrazione determinata, da una parte dal diametro della sezione massima normale all'asse longitudinale, e, dall'altra parte, dalla loro lunghezza.

In nessun caso il diametro delle cicorie può essere inferiore a cm. 2,5, quando la loro lunghezza è inferiore a cm. 14.

In nessun caso il diametro può essere inferiore a cm. 3 quando le cicorie sono di lunghezza pari o superiore a cm. 14.

Le cicorie della categoria « Extra » non possono avere un diametro superiore a cm. 6; quelle della categoria « I », non possono avere un diametro superiore a cm. 8.

Per la categoria « Extra », la lunghezza delle cicorie di Bruxelles, può variare tra cm. 9 e cm. 17; per la categoria « I » la lunghezza può variare tra cm. 9 e cm. 20 esclusi.

In uno stesso imballaggio:

1) la massima differenza di lunghezza consentita tra le cicorie di Bruxelles è limitata a cm. 5 per la categoria « Extra », ed a cm. 8 per la categoria « I »;

2) la massima differenza di diametro fra le cicorie di Bruxelles è di cm. 2,5 per la categoria « Extra » e di cm. 4 per la categoria « I ».

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria* « *Extra* »: 5 % in numero di cicorie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I »;

2) *Categoria* « *I* »: 10 % in numero di cicorie non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonee al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

In uno stesso imballaggio 10 % espresso in numero di cicorie le cui dimensioni, per quanto concerne tanto la lunghezza che il diametro, differiscono di un centimetro al massimo in più o in meno dalle dimensioni massime stabilite per il calibro e l'omogeneità di cui al punto III, salvo restando un minimo previsto per il diametro.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

— il 10 % per la categoria « Extra »;

— il 15 % per la categoria « I ».

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente cicorie di Bruxelles della stessa varietà, qualità e dello stesso calibro.

In uno stesso imballaggio gli strati devono essere omogenei per qualità e calibro delle cicorie di Bruxelles.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Gli imballaggi devono essere puliti ed inodori. Le carte e gli altri materiali utilizzati allo interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate, devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con le cicorie. Al condizionamento, le cicorie di Bruxelles devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

Le cicorie possono essere imballate:

1) in casse;

2) in piccoli imballaggi.

Le cicorie devono essere disposte orizzontalmente a strati sovrapposti, e disposte in maniera ordinata in ogni strato. I piccoli imballaggi possono essere formati da un solo strato di cicorie di Bruxelles.

Le cicorie di Bruxelles devono essere separate dal fondo, dalle pareti e dal coperchio della cassa mediante materiale protettivo.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore } Nome ed indirizzo o simbolo di identificazione
Speditore }

B) Natura del prodotto:

« Cicoria » (witloof o cicoria di Bruxelles) (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:

zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

— categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

VII

PISELLI DA SGRANARE

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 58 del 15 giugno 1962; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica ai piselli da sgranare delle varietà della specie « Pisum sativum L. », destinati al consumo allo stato fresco, eccettuati quelli destinati alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i piselli da sgranare devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) I baccelli devono essere:

— interi;

— sani (salve restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);

— puliti;

— privi di umidità esterna anormale;

— privi di odore o sapore estranei.

2) I semi devono essere:

— freschi;

— ben formati;

— sani, cioè esenti da danni provocati da attacchi di insetti o da malattie;
— sviluppati normalmente.

3) Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

I piselli sono classificati, secondo la qualità, nelle due categorie seguenti:

Categoria « I »: I piselli di questa categoria devono essere di buona qualità.
I baccelli devono:
— presentare forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
— essere muniti del peduncolo;
— essere esenti da danni causati dalla grandine;
— essere freschi e turgidi;
— essere ben pieni e contenere almeno 5 semi;
— non presentare alcuna alterazione dovuta a riscaldamento.
I semi devono essere:
— ben formati;
— teneri;
— succosi e sufficientemente consistenti, in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi;
— non devono essere farinosi;
— devono aver raggiunto almeno la metà dello sviluppo completo, senza tuttavia aver completato lo sviluppo stesso;
— presentare la colorazione tipica della varietà.

Categoria « II »: I piselli possono avere un grado di maturazione superiore a quello previsto per i piselli della categoria « I ».
I baccelli possono:
— presentare un leggero difetto di colorazione, senza tuttavia aver perduta quella tipica della varietà;
— presentare lesioni molto leggere, superficiali, non evolutive e che non rischino di intaccare i semi.
I baccelli meno freschi possono essere ammessi; si escludono però quelli avvizziti.
I baccelli devono contenere almeno 3 semi.
I semi possono essere:
— di formazione meno perfetti;
— leggermente meno colorati;
— leggermente più duri.
Sono esclusi i semi troppo maturi.

III. *Calibro*

Il calibro dei piselli non è obbligatorio.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse le seguenti tolleranze di qualità riferite al contenuto di ogni imballaggio:

1) *Categoria « I »*: il 10% in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

2) *Categoria « II »*: il 10% in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.
In ogni caso, tali tolleranze non si applicano al prodotto affetto da malattie evolutive, quali ascochyta pisi, ascochyta pinodella.

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente prodotto della stessa origine, varietà e qualità.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dello imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. Al condizionamento, gli imballaggi non devono contenere foglie, steli o altri corpi estranei.

IV. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore, Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B) Natura del prodotto:

« Piselli » (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:

zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

— categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

VIII

FAGIOLINI

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 58 del 15 giugno 1962; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1956).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica ai fagiolini della specie « Phaseolus vulgaris L. » e del « Ph. coccineus L. » destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione dei fagioli da sgranare e dei fagiolini destinati alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i fagiolini devono presentare all'atto della spedizione dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche:

1) I fagiolini devono essere:
— interi;
— sani (salve restando le disposizioni particolari per ciascuna categoria);
— di aspetto fresco;
— puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
— privi di odore e sapore estranei;
— privi di umidità esterna anormale.

2) I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo.
Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

a) Fagiolini filiformi: I fagiolini filiformi sono classificati secondo la qualità nelle tre categorie seguenti:

1) *Categoria « Extra »*: I fagiolini di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà; essi devono essere:
— turgidi;
— molto teneri;
— senza semi nè filo;
— esenti da qualsiasi difetto.

2) *Categoria « I »*: I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono essere turgidi e teneri e presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.
Sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco resistenti.

3) *Categoria « II »*: Questa categoria comprende fagiolini di qualità mercantile, che non possono essere classificati nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.
I fagiolini devono essere sufficientemente teneri e non devono contenere semi troppo sviluppati.
Sono tollerati lievi difetti superficiali.

b) *Fagiolini altri*: I fagiolini altri sono classificati secondo la qualità nelle sue categorie seguenti:

1) *Categoria « I »*: I fagiolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

I fagiolini devono essere:

— tali da poter essere spezzati facilmente a mano (solo per i « fagiolini mangiatutto »);
— giovani e teneri;
— senza filo, fatta eccezione per i fagiolini da tagliare;
— praticamente esenti da macchie provocate dal vento o da ogni altro difetto;
— i semi devono essere poco sviluppati, ed essere teneri in relazione alla varietà. I baccelli devono essere chiusi.

2) *Categoria* « II »: Tale categoria comprende i fagiolini di qualità mercantile, che non possono essere classificati nella categoria superiore, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite. Essi devono essere:

— sufficientemente giovani e teneri;
— la grandezza dei semi può essere leggermente maggiore di quella stabilita per la categoria « I »; tuttavia i semi stessi devono essere teneri in relazione alla varietà;
— non sono ammesse tracce di bruciatura o malattie. Tuttavia sono ammessi leggerissimi difetti superficiali, nonchè leggere macchie provocate dal vento. Sono ammessi fagiolini con filo.

III. *Calibro*

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi. Il calibro è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:

— molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 6;
— fini: larghezza del fagiolino non superiore a mm. 9;
— medi: larghezza del fagiolino che può superare mm. 9.

Non possono essere classificati nella categoria « Extra » i fagiolini fini e medi.

Nella categoria « I » non possono essere classificati i fagiolini filiformi medi.

IV. *Tolleranze*

Per i fagiolini non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*: il 5 % in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria « I »).

2) *Categoria* « I »: il 10 % in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria « II »), di cui un massimo del 5 % di fagiolini con filo, per le varietà che non dovrebbero avere filo.

3) *Categoria* « II »: il 10 % in peso di fagiolini non rispondenti alle caratteristiche minime, ma idonei al consumo.

In ogni caso sono esclusi dalle tolleranze i fagiolini affetti da « Colletricum (Glocosporium) lindemuthianum ».

B) Tolleranze di calibro (fagiolini filiformi):

Per tutte le categorie: per ogni imballaggio il 10 % in peso di prodotti non rispondenti al calibro definitivo.

C) Cumulo delle tolleranze (fagiolini filiformi):

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

— il 10 % per la categoria « Extra »;
— il 15 % per le categorie « I » e « II ».

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fagiolini della stessa origine, varietà e qualità.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Le carte e gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. Al condizionamento gli imballaggi non devono contenere corpi estranei.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B) Natura del prodotto:

indicazione del tipo (« fagiolini mangiatutto », « fagiolini da tagliare », « fagiolini filiformi ») o della varietà (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:

zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

— categoria;
— facoltativamente il calibro, indicato per fagiolini « filiformi » con le diciture molto fini, fini, medi.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

IX

CAROTE

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 58 del 15 giugno 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 51 del 1° aprile 1965; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle radici della specie « Daucus carota L. », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle carote destinate alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le carote devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime

1) le radici devono essere:

— sane, ed in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
— pulite cioè:
per le carote pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee;
per le altre carote, praticamente prive di evidenti impurità;
— consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento;
— non germogliate, nè legnose, nè biforcate;
— prive di odore o sapore estranei;
— prive di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente riasciugate dopo l'eventuale lavaggio.

2) Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*: Le radici appartenenti a questa categoria devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente pulite.

Esse devono essere:

— intere;
— lisce;
— d'aspetto fresco;
— ben formate;
— non spaccate;
— senza screpolature;
— senza tracce di alterazioni da gelo.

Devono altresì presentare tutte le caratteristiche e la valorizzazione tipica della varietà ad esclusione di qualsiasi colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

2) *Categoria* « I »: Le radici appartenenti a questa categoria devono essere di buona qualità.

Esse devono:

— essere intere;
— essere d'aspetto fresco;

— presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà.

Esse possono presentare i seguenti difetti:

— una leggera deformazione;

— un leggero difetto di colorazione;

— leggere screpolature cicatrizzate;

— leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio.

E' tollerata una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di un centimetro massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 centimetri e di 2 centimetri per le altre radici di carota.

3) *Categoria* « II »: Tale categoria comprende le radici di qualità mercantile che non possono essere classificate nelle categorie superiori ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammesse in questa categoria le radici con screpolature cicatrizzate che non raggiungano la parte centrale.

E' ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di 2 centimetri massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi i 10 centimetri e di 3 centimetri massimo per altre radici di carota.

III. *Calibro*

Le carote sono soggette ad un calibro determinato:

— dal diametro della sezione massima normale all'asse della radice;

— o dal peso netto per pezzo (senza foglie).

1) Carote novelle (*) e varietà piccole, presentate con le foglie o prive di esse.

Il calibro minimo è fissato a mm. 10 di diametro o gr. 8 di peso.

Il calibro massimo è fissato a mm. 40 di diametro o gr. 150 di peso.

2) Carote della raccolta principale e varietà a grande radice.

Il calibro minimo è fissato a 20 mm. di diametro o 50 grammi di peso. Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 40 mm. di diametro o 150 grammi di peso. Per le categorie « I » e « II » la differenza di diametro o di peso tra la radice più piccola e quella più grande contenute in uno stesso imballaggio non deve essere superiore a 30 mm. o a 200 grammi. Tuttavia nel caso di carico alla rinfusa (categoria « II »), le radici devono rispondere solo alle disposizioni concernenti il calibro minimo.

IV. *Tolleranze*

Per le radici non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria* « *Extra* »: il 5 % in peso di radici aventi una leggera traccia di colorazione verde o rosso-violacea al colletto; questa tolleranza non viene presa in considerazione nel calcolo del cumulo delle tolleranze;

— il 5 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria « I »).

2) *Categoria* « I »:

— il 10 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria « II »).

3) *Categoria* « II »:

— il 10 % in peso di radici non rispondenti alle caratteristiche minime, ma idonee al consumo.

Nel caso di carico alla rinfusa, questa tolleranza si applica per unità di trasporto o per partita se l'unità di trasporto contiene diverse partite.

B) Tolleranza di calibro:

Per ogni imballaggio la tolleranza massima è pari al 10 % in peso di radici non rispondenti alle norme di calibrazione.

B) Cumulo delle tolleranze:

Le tolleranze di calibro e qualità non possono comunque superare:

— il 10 % per la categoria « Extra »;

— il 15 % per le categorie « I » e « II ».

(*) Radici che non hanno subito arresti di sviluppo.

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Ciascun imballaggio o, in caso di carico alla rinfusa, ogni partita, deve contenere carote della stessa varietà, categorie di qualità e calibro, semprechè, per quanto riguarda quest'ultimo criterio, sia richiesta una calibrazione;

B) Condizionamento:

Le radici possono essere presentate in uno dei seguenti modi:

1) in mazzi (per le carote novelle e le varietà piccole).

Le radici vengono presentate con le relative foglie, che devono essere fresche, verdi e sane.

In ogni imballaggio i mazzi devono avere un peso pressochè uniforme e devono essere disposti su uno o più strati ordinati.

2) senza foglie.

Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza danneggiare la radice.

Le radici possono essere presentate:

a) in piccoli imballaggi unitari, pronti per la vendita diretta al consumatore;

b) disposte nell'imballaggio in vari strati o alla rinfusa;

c) alla rinfusa (carico diretto su di un mezzo di trasporto), per la categoria « II ».

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Al condizionamento, le radici devono essere prive di terra (se pulite) o di altri corpi estranei.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore } Nome ed indirizzo o simbolo di identificazione.
Speditore }

B) Natura del prodotto:

1) Nome della varietà per la categoria « Extra »;

2) « Carote di mazzo » o « carote senza foglie » (quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile all'esterno);

« Carote novelle » o « carote della raccolta principale » (quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile all'esterno).

C) Origine del prodotto:

zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

— categoria;

— numero dei mazzi per le carote presentate in mazzi.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

X

CARCIOFI

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 58 del 15 giugno 1962; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica ai carciofi della specie « Cynara scolymus L. », destinati al consumo allo stato fresco, ad esclusione dei carciofi destinati alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i carciofi devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

I capolini devono essere:

di aspetto fresco, in particolare senza alcun segno di avvizzimento;

interi;

sani, in particolare esenti da alterazioni che ne pregiudichino la conservazione e la commestibilità;
puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo di antiparassitari;
privi di odore o sapore estranei.

C) Classificazione:

I capolini sono classificati secondo la qualità, nelle tre categorie seguenti:

1) *Categoria « Extra »*: I capolini di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare tutte le caratteristiche (soprattutto le brattee centrali ben serrate) e la colorazione tipica della varietà. Essi devono essere esenti da ogni difetto. Inoltre, i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

2) *Categoria « I »*: I capolini di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare forma normale e tipica della varietà ed in relazione a questa le brattee centrali devono essere ben serrate. Inoltre, i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.
Essi possono presentare unicamente i difetti seguenti:
— lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature);
— lievissime lesioni.

3) *Categoria « II »*: Questa categoria comprende capolini di qualità « mercantile » e possono essere lievemente aperti.
Inoltre, possono presentare i seguenti difetti:
— lieve deformità;
— alterazioni dovute al gelo;
— lievi lesioni;
— lievi macchie sulle brattee esterne;
— inizio di lignificazione dei vasi dalla parte inferiore.

III. *Calibrazione*

I capolini sono soggetti ad una calibrazione determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del capolino.

La seguente scala di calibrazione è obbligatoria per i capolini della categoria « Extra » e « I », facoltativa per quelli della categoria « II »:
diametro da cm. 13 ed oltre;
diametro da cm. 11 inclusi a cm. 13 esclusi;
diametro da cm. 9 inclusi a cm. 11 esclusi;
diametro da cm. 7,5 inclusi a cm. 9 esclusi;
diametro da cm. 6 inclusi a cm. 7,5 esclusi.

I carciofi della categoria « II » che non rispondano a tale scala di calibrazione devono essere obbligatoriamente calibrati come segue:
diametro da cm. 13 ed oltre;
diametro da cm. 9 inclusi a cm. 13 esclusi;
diametro da cm. 6 inclusi a cm. 9 esclusi.

Il diametro da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi è ammesso per i carciofi della varietà « Poivrade » o « Bouquet ».

IV. *Tolleranze*

Per i carciofi non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di calibro e qualità.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*:

— 5 % in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I ».

2) *Categoria « I »*:

— 10 % in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

3) *Categoria « II »*:

— 10 % in numero di capolini non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma idonei al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

Per ogni imballaggio è tollerato il 10 % al massimo in numero di capolini non rispondenti alle norme di calibrazione. Tuttavia, essi devono essere classificati nella categoria di calibrazione immediatamente inferiore o superiore, con un diametro minimo di cm. 5 per i capolini classificati nella categoria di calibrazione minima (cm. 6 x 7,5). Per i carciofi della varietà « Poivrade » o « Bouquet » non è ammessa alcuna tolleranza di calibro.

C) Cumulo delle tolleranze:

In nessun caso, l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:
— il 10 % per la categoria « Extra »;
— il 15 % per le categorie « I » e « II ».

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Ogni imballaggio deve contenere capolini della stessa varietà, qualità e calibrazione.

B) Condizionamento:

Il condizionamento dev'essere normale in rapporto a un determinato calibro ed impacco, cioè tale da occupare completamente la capacità dell'imballaggio senza stipature eccessive.

Gli steli non devono essere lunghi più di cm. 10 e devono presentare un taglio netto.

Se l'imballaggio è in legno, il prodotto deve essere separato dal fondo, dalle fiancate ed eventualmente dal coperchio mediante carta o altro mezzo di protezione adatto. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna in modo da non essere a contatto col prodotto.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B) Natura del prodotto:
— « carciofi » per imballaggi chiusi;
— denominazione della varietà per la categoria « Extra »;
— la denominazione « Poivrade » o « Bouquet » per i carciofi di diametro da cm. 3,5 inclusi a cm. 6 esclusi.

C) Origine del prodotto:

zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:
— categoria;
— numero di frutti o peso netto;
— calibro indicato mediante i diametri minimi e massimi dei capolini.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

XI

CILIEGE

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 58 del 15 giugno 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 51 del 1° aprile 1965; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle ciliege delle specie « Prunus avium L. » e Prunus cerasus L. », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle ciliege destinate alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le ciliege devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) i frutti devono essere:
— interi;
— di aspetto fresco;

— sani;
— sodi (in relazione alla varietà);
— puliti, in particolare senza residui di antiparassitari;
— privi di umidità esterna anormale;
— privi di odore e sapori estranei;
— esenti da ogni affezione parassitaria;
— provvisti di peduncolo.

2) I frutti devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto dev'essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*: I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma, lo sviluppo, e la colorazione tipici delle varietà, ed essere esenti da ogni difetto.

2) *Categoria « I »*: I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia possono presentare:
— una leggera deformazione o lieve difetto di sviluppo;
— un lieve difetto di colorazione.

Devono inoltre essere esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine.

III. *Calibrazione*

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto.

Il calibro minimo ammesso per la categoria « Extra » è di mm. 20.

Il calibro minimo ammesso per la categoria « I » è di:
— 15 mm. per i frutti delle varietà precoci;
— 17 mm. per i frutti delle altre varietà.

IV. *Tolleranze*

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*: il 5 % in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, con un massimo del 2 % di frutti spaccati o bacati, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria « I »). Sono tuttavia esclusi dalla tolleranza frutti passati di maturità o inadatti al consumo.

2) *Categoria « I »*: il 10 % in peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche minime, con un massimo del 4 % di frutti spaccati o bacati, ma idonei al consumo. I frutti passati di maturità sono tuttavia esclusi dalla tolleranza.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie il 10 % in peso di frutti per imballaggio non rispondenti al calibro previsto, ma con un diametro comunque non inferiore a:
— 17 mm. per la categoria « Extra »;
— 15 mm. e, per le varietà precoci, i 13 mm. per la categoria « I ».

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:
— il 10 % per la categoria « Extra »;
— il 15 % per la categoria « I ».

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti della stessa varietà della stessa categoria di qualità.

La grandezza dei frutti deve essere pressappoco uniforme.

Inoltre, i frutti classificati alla categoria Extra devono presentare colorazione e maturazione uniformi.

B) Condizionamento:

Il condizionamento dev'essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto col prodotto.

Al condizionamento, gli imballaggi non devono contenere foglie, brindilli o altri corpi estranei.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome, ed indirizzo o simbolo di identificazione

B) Natura del prodotto:

« ciliege » per imballaggi chiusi;
— denominazione della varietà per la categoria « Extra » (facoltativo).

C) Origine del prodotto:

zona di produzione o denominazione nazionale, regionale e locale.

D) Caratteristiche commerciali:

— categoria.

E) Marchio ufficiale di controllo.

XII

FRAGOLE

(Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 23 del 4 aprile 1962; Regolamento della Commissione della C.E.E. n. 58 del 15 giugno 1962; Regolamento del Consiglio della C.E.E. n. 158 del 25 ottobre 1966).

I. *Definizione dei prodotti*

La presente norma si applica alle fragole delle varietà derivate da « Fragaria », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione di quelle destinate alla trasformazione.

II. *Caratteristiche qualitative*

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le fragole devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

La norma concerne soltanto la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni paese interessato la designazione delle varietà.

B) Caratteristiche minime:

1) I frutti devono essere:
— interi, senza ammaccature;
— provvisti del calice e di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco);
— sani;
— esenti d'attacchi di insetti o da tracce di malattie;
— puliti, in particolare esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari;
— freschi, non lavati;
— privi di umidità esterna anormale;
— privi di odore o sapore estranei.

2) I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed aver raggiunto uno sviluppo completo e normale.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*: I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore:
— devono presentare la colorazione e forma tipica della varietà ed essere particolarmente uniformi e regolari per quanto concerne il grado di maturazione, la colorazione e le dimensioni (*);
— devono avere aspetto brillante, tenuto conto della varietà;
— devono essere privi di terra.

(*) Tali esigenze di uniformità per la categoria « Extra » possono essere lievemente attenuate, quando si tratta di fragole di bosco.

2) *Categoria* « I »: I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità:

— possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto;
— per quanto riguarda la colorazione, possono presentare una piccola punta conica bianca;
— devono essere praticamente esenti da terra.

III. *Calibrazione*

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

	Categoria « Extra »	Categoria « I »
— varietà a frutto grosso . .	30 mm.	25 mm.
— varietà a frutto piccolo . .	20 mm.	15 mm.
— fragole di bosco . . .	—	—

Tuttavia, per i prodotti della categoria I, commercializzati dall'inizio della campagna fino al 5 giugno, il calibro minimo per le varietà a frutto grosso è ridotto a 18 mm.

Una lista delle varietà a frutto grosso ed a frutto piccolo è riportata nell'allegato I alla presente norma.

IV. *Tolleranze*

Per le fragole non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità o di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria* « *Extra* »: 5 % in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « I ».

2) *Categoria* « I »: 10 % in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad eccezione dei frutti visibilmente avariati o notevolmente danneggiati.

In nessun caso, per entrambe le categorie, le tolleranze sopra previste devono superare il 2 % per i frutti guasti.

B) Tolleranze di calibro:

Per le due categorie: 10 % in numero o peso di fragole, per ogni imballaggio non rispondente alla calibrazione minima stabilita per la categoria ed il gruppo di varietà.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:
— il 10 % per la categoria « Extra »;
— il 15 % per la categoria « I »;

V. *Imballaggio e presentazione*

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo: ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente fragole della stessa origine, varietà e qualità. Ogni frode di presentazione è severamente vietata.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Gli imballaggi unitari, le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto col prodotto. Al condizionamento, gli imballaggi non devono contenere corpi estranei.

Le fragole della categoria « Extra » devono essere confezionate con cura particolare.

VI. *Indicazioni esterne*

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposti in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti (che possono essere eventualmente menzionate su una etichetta all'interno):

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B) Natura del prodotto:
« fragole » (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:
zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:
— categoria;
— calibro;
— varietà.

E) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo).

ALLEGATO ALLA NORMA

ELENCO DELLE VARIETA'

a) Frutti grossi:	*b*) Frutti piccoli:
Asieta;	Ada Herzberg;
Auchincruise Climax;	Cambrige Favourite;
Auzuss;	Deutsch Evern;
Cambridge Gewinner;	Fertilite;
Cambridge Viguer;	Gave's Royal;
Direktor Paul Wallbaum;	General de Gaulle;
Gauntlet;	Hamburg;
Georg Settwedel;	Jucunda;
Gorella;	Ladetta;
Hansa;	Macherauchs Dauerernte;
Lihama;	Macherauchs (= FrüherNte);
Macherauchs Späternte;	Marie-France;
Madame Lefever;	Nobile (= Brusca);
Madame Moutot (= Hanekam);	Perla;
Merton Princess;	Regina;
Mieze Schindler;	Reine des Precoces;
Oberschlesien;	Robinson;
Pillnitz;	Royale du Vaucluse;
Rovena;	Sannier;
Red Gaunlet;	Sans Rivale;
Room van Vlaanderen;	Senga 146;
Royal Sovereign;	Senga Précosa;
Senga Sengana;	Späte aus Léopoldshall;
Sieger;	Surprise des Halles;
Sieletz;	Surprise du Vaucluse;
Souvenir de Chalers Machiroux;	Tardive de Leopold;
Triomphe de Tihange (= Mer-veilleuse de Tihange);	Voltaire;
Ville de Paris.	Ydun.

Visto, *Il Ministro per l'agricoltura e le foreste*
RESTIVO

ANTONIO SESSA, *direttore* ACHILLE DE ROGATIS, *redattore*

PREZZO L. 200 (6151356) Roma - Istituto Poligrafico dello Stato - G. C.